

## R E F E R Á T U M O K

HOFFMANN ZSUZSANNA

## „In vino veritas”

*Adalékok a borfogyasztási szokásokhoz az ókori Rómában*

A borivás<sup>1</sup> – mint ismeretes – általános és mindennapos szokás volt az ókori Itáliában. Mivel éppen úgy, mint ma is, kevés volt az egészséges ivóvíz. Ezért isznak ma is pl. Franciaországban és Olaszországban enyhe alkoholtartalmú fehér és vörösborokat. Az ivóvíz pótlására tartósították a mustokat, hosszantartó főzéssel, harmadára vagy negyedére sűrítették be, és koncentrációtól függően másként nevezték el, így volt: *caroenum*, *defrutum* és *sapa*. Ezeket a sűrítményeket, csakúgy mint magát a bort, általában vízzel hígítva itták. Ilyen módon nem tekinthető csalónak a költő *Maternalis* által emlegetett kocsmáros.

„Ravennában volt egy kocsmáros,  
Hogy becsapott az istenadta!  
Vizesbort kértem tőle cselből,  
És a zsvány víz nélkül adta”<sup>2</sup>

Ivóvíz szűkében ittak bort a rabszolgák is, persze a legsilányabb minőségűt. Az említett vízhiány az oka annak is, hogy a római konyha sok bort és mustot alkalmaz a főzésnél, másrészt viszont a csípős fűszerek és a bor kombinációja jellegzetes, különleges aromát adott bizonyos ételeknek, ahogyan a híres ínyenc, *Gavius Apicius* receptjei tanúsítják.<sup>3</sup> A rómaiak sokáig a görög borokat tartották a legjobbaknak, de náluk is hamarosan egyre nagyobb szakértelemmel készítették és kezelték a borokat, ennek eredményeképpen javult azok minősége is. A császárkorban már harmincféle kiváló boruk volt, ezeket meghatározott szőlőfajtákból, előírt arányok szerint, keveréssel állították elő. A neves agrárszakíró *Lucius Iunius Moderatus Columella* (Kr.u. I. század), mezőgazdasági munkájában a következőképpen vélekedik a jó borról: „A legjobbnak azt a fajta bort tartom, amelyik mindenféle ízesítés nélkül hosszan eláll, ezért az javasolom, hogy egyáltalán semmit ne keverjünk hozzá, ami a természetes aromáját rontaná. A legkiválóbb ugyanis az, amelyik saját, természetes aromájával nyújt élvezetet.” (XI, 19, 2) Továbbra is kedvelték azonban a görög, dalmáciai, egyiptomi és szíriai borokat. A szüret befejeztével a szőlőt, gondosan megmosott és sebhelymentes lábú rabszolgákkal tapostatták ki. Az első mustot félretették, később ebből lett a mézesbor (*mulsum*), amelynek keverési aránya 13 liter musthoz 5 kilónyi méz. Ezt az italféleséget rendszerint étkezések előtt adták. Az idősebb *Plinius*<sup>4</sup> ismeri egy másik változatát is, eszerint öt rész száraz musthoz egy rész mézet és egy pohárka sót kevernek, majd azt forrásig hevítik. A többi must általában 2-3 évig erjedt köedényekben, ezután lefejtették. A borfejtést kizárólag hozzáértő emberek végezték, sőt a későbbiekben is csak olyanok foglalkozhattak vele – legalábbis a források tanúsága alapján –, akik értettek a bor feljavításához, derítéséhez, sőt ismerünk recepteket a bor hamisítására is.<sup>5</sup> A bort derítették, tisztulását hamu, agyag, összetört márvány, gipsz,

gyanta, szurok és tengervíz felhasználásával katalizálták. Ezután amphorákba töltötték és évszámmal ellátva érlelték. *Plinius* olyan fajtáról is tud, amelyet edénnyel együtt a tengerbe süllyesztettek és így tárolták. A borosedények száját parafával vagy gipsszel zárták le. A híradások szerint egy különösen jó évjáratot az egyik consulról, „opimiusi”-nak nevezték el (*Lucius Opimius*). Az idősebb *Plinius* lemondással állapítja meg, hogy az ő korára (Kr. u. I. század) ebből a borból már sehol nem lehet kapni.

A rómaiak csak érett borokat ittak, kivéve a nőket, akik viszont édeset, ill. méhsört. Bár *Aulus Gellius*tól tudjuk, hogy a római nőknek (csakúgy, mint a görögöknek!) tilos volt a borivás, azért részben megszolgálták őket, másrészt bírói úton meg is büntették, éppen úgy mintha valami becsstelen dolgot, pl. házasságtörést követtek volna el.<sup>6</sup> A legendás spártai törvényhozó, *Lykurgosz* még alkotmányában is kitért a borivás korlátozására, ennek érdekében elrendelte, hogy a közös lakomáról távozó férfiak nem mehetnek otthonaikba kísérettel, vagy lámpással, ilyen módon kénytelenek voltak a mértéktartó borfogyasztásra.<sup>7</sup>

A bor a korai időkől kezdve szerepelt a rómaiak kultikus szertartásaiban és áldozatbemutatásainál is. A boráldozatnak egy érdekes esetét említi egyik darabjában *Plautus*<sup>8</sup>, amikor egy részeges öregasszony áldoz borral borért *Venus*nak. A jelenet egyben himnusz- és áldozatbemutatás paródia, valamint ismert a képzőművészeti ábrázolása is. A szokásos jóindulattal, szívesen, az istenség érdeme szerinti áldozat helyett, a vén kerítő azt mondja, hogy a kevésből csupán keveset ad, de azt sem szívesen, hiszen bőven kap *Venus* a szerelmesektől, neki azonban csak ritkán jut efféle élvezet, így az oltárra csupán néhány cseppet szán, a többi ő maga issza meg.

A rómaiak szerint minden egyes borfajtának meghatározott érlelési ideje van, így pl. a *sorrentói* és *capuai* csak 25 év után iható. A borok tárolására szolgáló helyiség, általában a kémény és a füstölő közelében volt, az így tárolt bor idővel besűrűsödött és a füsttől kellemes aromát kapott. *Athénaiosz* görög történetíró készített az ókorban egy borlapot, ezen felsorolta az ismert borfajtákat, évjáratukkal együtt. Valószínű azonban, hogy ezek nem a mi ízlésünk szerinti jó borok. Az idősebb *Plinius* tudomása szerint ez a lista kb. nyolcvan féle bort tartalmazott, ezek kétharmada Itáliában termelt, ily módon – *Plinius* szerint – a rómaiak minden más népet megelőznek ezen a téren. Étkezések előtt forralt, fűszeres borokat kínáltak aperitifként (ezek a mai likőrök és vermutféleségek ókori megfelelői lehettek), de ittak különböző gyümölcsborokat is. A bor vizezésének szokását *Plinius* az ókori görögöktől eredezteti, úgy tudja, hogy *Kósz* szigetén keverték először a borhoz tengervizet, mégpedig egy rabszolga, aki így akarta pótolni az általa megdézsmált italt. A tengervíztől a bor fehér színű lett, innen az elnevezése „*kósz*i fehér”, vagy egyszerűen tengeri bor. A bor elkészítésének receptjét *M. Cato* is közli. Általános vélekedés szerint valamennyi tengerentúli borfajta csak hét év után tekinthető érettnek. *Plinius* értesülései szerint *Thrákiából* ered az a szokás, hogy a borba mézet vegyítenek. A rómaiak is kedvelték az édes borokat, melyek lényegében különféle eljárásokkal tartósított mustok. Készítettek bort aszúszőlőből is. *Plinius* a szőlőt az olajjal hasonítja össze, és arra a konklúzióra jut, hogy „mégis az ember a bort illetően sokkal inkább bizonyította tehetségét, amikor 185-félét eszelt ki, nem számítva a változatokat, amelyekkel együtt a számuk kétszer annyi lenne”.

A császárkorban az előkelők világában divatos – olykor elfajult – lakomázás divatja szinte új lendületet adott a borfogyasztásnak. A gazdagok pazar lakomáinak „méltó” lezárása az éjszakába nyúló ivászat volt. Ilyenkor pohárköszöntőket mondtak, borkirályt választottak,

mindezt különböző, esetenként ízléstelen tréfákkal körítették. Ilyenkor ittak a császárra, a hadvezérre, a házigazdára, a nőkre, és természetesen jócskán le is részegedtek. Ilyenkor óhatatlanul előtűntek a borfogyasztás árnyoldalai is. Nem tekinthető túlzásnak, *Cicero* (Kr. e. I. sz.) *Verrés* szicíliai helytartónak, a barátai tiszteletére adott lakomájáról szóló jellemzése, amelyben a következőket mondja: „volt akit úgy kellett elvinni, mintha halálra sebeztek volna, mások eszméletlenül heverték a padlózaton: inkább hasonlított az egész a Cannes-i csatatérhez, mint egy *praetor* vendégségéhez”.

Még jellemzőbb az idősebb *Plinius* leírása a hasonló lakomákról a császárkor első századából. „Ráadásul a vetélkedés a borivásban, meg a pajzán ábrák a serlegeken – mintha az ittasság nem keltene épp elég buja vágyat magában is! Egyszerűen bujaságból védelik a bort és díjjal csábítanak a részegeskedésre, sőt ha az istenek engedik, még fizetnek is érte. Az egyiknek ittassága jutalmaként megszavazzák, hogy annyit ehet amennyit ivott, a másik annyit ihat amennyit kockán nyert. Ilyenkor falja a mohó szem a háziasszonyt, mialatt a férj ólmos pillája lecsukódik, ilyenkor táruznak fel a lélek rejtett titkai. Egyesek kifecseggik a végrendeletüket, mások nem tudnak féket tenni a nyelvükre, és vesztükre olyasmit is elkotyognak, ami utóbb a nyakukat töri – hányan pusztultak már el emiatt! Nemhiába lett szállóige, hogy „borban az igazság”.

„Közben a hajuk szála sem görbül meg, sose látják a felkelő napot és saját életüket kurtítják. Ennek következménye a sápadtság, a petyhüdt arcbőr, a gyulladós szem, s hogy reszkető kezük kilötytyinti a teli serleget – ami azonnali büntetésük –, később a nyomasztó álmok, zaklatott éjszakák, és a részegeskedés legfőbb jutalma a bujaság, s a züllés utáni szakadatlan vágy. Másnap szájukból dől a borszag, mindent elfelejtettek, emlékezetük kihunyt. „Így habzsolják az életet”, ezt hangoztatják fennen, pedig más ember naponta csak egy napját veszíti el, ők a következőt is.”<sup>10</sup>

Hasonló okból került kellemetlen helyzetbe a *Gellius* által említett tisztségviselő, akit éjszaka egy örömlány, *Manilia* kövel dobált meg, mire az válaszul a nép elé idéztette a hölgyet, annak példás megbüntetése reményében. A lány azonban azzal védekezett, hogy a köztiszteletben álló férfiú ittas volt, és ráadásul erőszakos, s mivel ez így számára semmi haszonnal nem járt, elkergette. A néptribunusok a panaszt elutasították.<sup>11</sup>

Egy másik érdekes adalék a borfogyasztásról szintén *Gellius* gyűjteményében olvasható, jelesül a *caninum prandium* (kutyának való ebéd) kiszólás magyarázata. Ennek megvilágítására a következőket mondja el: „Megfigyelted-e, hogy háromféle bor létezik, vörös, fehér és a *kirrosznak* nevezett kevert (rozé), a korát tekintve újbor, óbor és középidejű? A vörösbor feldob, a fehér megkönnyíti a vizelést, a kevert/köztes/ jól hat az emésztésre. Az újbor erőt ad, az óbor felhevít, a közepes idejű a kutyának való. Jómagam hosszú ideig vizsgáloztam ebben a jelentéktelennek látszó kérdésben, hogy mit is jelent valójában a *caninum prandium* kifejezés. *Caninum prandium*-nak ugyanis a józan étkezést mondják, amikor nem isznak bort, a kutya ugyanis nem iszik bort. Amikor tehát a bort középidejűnek minősítették, amely nem is új, nem is régi – az emberek többsége ugyanis így szokta osztályozni a bort, tehát vagy újnak vagy réginek –, azzal azt kívánták kifejezésre juttatni, hogy a közepes idejű nem rendelkezik sem az újnak, sem a réginek egyetlen tulajdonságával sem, így hát nem is kell bornak minősíteni, sem nem frissít fel, sem nem hevít fel.”<sup>12</sup> Kissé sántít *Gellius* indoklása, ugyanis a bor nélküli lakoma nemigen képzelhető el az ókori Rómában, tekintettel a fentebb már említett ivóvíz hiányára.

A római régiségek iránt élénken érdeklődő, ezeket gondosan begyűjtögető *Gellius*, attikai

birtokán, ebéd utáni poharazgatás közben, kellemes asztaltársaságban szívesen hallgatott borral kapcsolatos költeményeket, ahogyan erről ő maga vall. „De minden egyébnél inkább az Ősz Anakreón kedves versei gyönyörködtettek bennünket, amelyeket ide is jegyeztem, hogy a fárasztó és szakadatlan éjjeli munkámban, a kifejezés és a hangzás kedvéssége felfrissítsen. Íme:

„Héphaisztosz isten, alkoss  
Számomra vert ezüstből  
Ne fegyveröltözéket;  
Mi gondom a csatákkal?  
De serleget kovácsolj,  
Mint csak lehet, nagy öblöst.  
Ne verj ki rajta semmi  
Csillagzatot, se göncölt,  
Mit nekem *Plejádok*?  
Mit nekem *Bootes*?  
Borágakat csinálj rá,  
Mind telve szép gerezddel,  
Borkádat is csinálj rá,  
S beléje bortiprókat,  
Mellé a szép *Lyaiost*,  
*Erost* meg *Aphrodité*!”<sup>13</sup>

„Ha alaposabban belegondolunk” – vallja *Plinius*<sup>14</sup> – „az élet egyetlen területén sem buzgólkodik többet az ember, (mint a bor ügyében) mintha a természet nem is ajándékozta volna meg a vízzel, ezzel a páratlanul egészséges itallal! Az összes többi élőlény beéri vele, kivéve az embert” – és ez a „buzgóság” ma is tart.

Végezetül az iskolai nevelés fokozatainak illusztrálására – ami szintén a borfogyasztás általános szokását veszi alapul – *Apuleius* írásából<sup>15</sup> idézem egy bölcs gondolatait.

„Egy bölcs mondotta borozás közben e gyakran idézett szavakat: »az első keverőnyi bor a szomjúságé, a második a vidámságé, a harmadik az élvezeté, a negyedik az esztelenségé«. Nos, ami a Múzsák vegyítőedényeit illeti, azokkal épp fordítva ál a dolog, minél sűrűbben követi egyik a másikat, és minél kevesebb vizet elegyítünk a borhoz, annál inkább szolgálnak a szellem épülésére. Az első serleg – azaz az iskolamesteré – alapokkal látja el, a második serleg – azaz a nyelv és irodalom tanáré – ismeretekkel rakja meg, a harmadik pedig – a szónoklás oktatójáé – az ékesszólással fegyverzi fel az elmét. Ezzel a legtöbben be is fejezték a borozást. Én azonban további serlegeket is üritgettem Athénban: ittam a költészettan képzeletgerjesztő, a geometria kristálytiszt, a zeneművészet mézédés, a vitatkozás tudományának csípős, s mindenekelőtt: feneketlen pohárból ittam az egyetemes filozófia nektáros borát...”

#### IRODALOM

SZEPESY TIBOR: *A régi Róma napjai*. Budapest. 1968 (2. kiadás: Budapest, 1998.)

ÜRDÖGI GYÖRGY: *A régi Róma*. Gondolat, Budapest, 1967.

M. PORTIUS CATO: *A földművelésről*. (ford. Kun József). Budapest, 1966, Akadémiai Kiadó.

#### Referátumok

- M. TERENTIUS VARRO: *A mezőgazdaságról*. (ford. Kun József). Budapest. 1971, Akadémiai Kiadó.  
 L. IUNUS MODERATUS COLUMELLA: *A fűkről*. (ford. Hoffmann Zsuzsanna). Szeged, 1992.

## JEGYZETEK

- <sup>1</sup> Több érdekes írást tartalmaz az ókori borkultúrával kapcsolatosan az 1999-ben megjelent *Korok és Borok* című kötet. Szerk.: Benyák Zoltán és Benyák Ferenc.
- <sup>2</sup> MATERIALIS: Ahol kevés a víz. Ford.: Kosztolányi Dezső. In *Római költők antológiája*. Budapest, 1963, 385.
- <sup>3</sup> GAVIUS APICIUS: *De re coquinaria*. Ford.: Hegedűs Zsuzsanna és Orlovsky Géza. Budapest, 1996, Enciklopédia Kiadó. A főzéshez használt legjobb borokat főként Hispániából és Numidiából hozták Itáliába.
- <sup>4</sup> Az idősebb Plinius (Kr. u. 23–79), természettudós, a Vezúv kitörésekor vesztette életét, nagybátyja volt az ifjabb Pliniusnak, (Kr. u. 61–113), aki elsősorban levélíróként ismert.
- <sup>5</sup> Lásd MARÓTI EGON: Borfogyasztás és borhamisítás az ókori Rómában. In *Korok és Borok* 51–55.
- <sup>6</sup> AULUS GELLIUS: Attikai éjszakák 10, 23, 1–3.
- <sup>7</sup> Plutarkhosz: Párhuzamos életrajzok: Lykurgosz 12, vö. még Xenophón: A lakedaimóniak állama 5.
- <sup>8</sup> Plautus: A sziszik 123 skk.
- <sup>9</sup> M. Tullius Cicero: In Verrem II. 5, 28.
- <sup>10</sup> Plinius: *Naturalis historia* 14, 140–142, ford. Maróti Egon.
- <sup>11</sup> Aulus Gellius: i. m. 4, 14.
- <sup>12</sup> Aulus Gellius: i. m. 13–31, ford. Hoffmann Zsuzsanna.
- <sup>13</sup> Aulus Gellius: i. m. 19, 9, ford. Barcza József és Soós József.
- <sup>14</sup> Plinius: *Naturalis Historia* 14–137, ford.: Maróti Egon.
- <sup>15</sup> Apuleius: *Florida* 20, 1–4.

DÖBÖR ANDRÁS

## Sajtótörténeti ritkaságok a szegedi Egyetemi Könyvtárban I.

*A pozsonyi Magyar Hírmondó 1780. évi évfolyama*



A jelen lapszámban induló, három részre tervezett sorozatunk célja, hogy bemutassuk három – mind koránál, mind sajtótörténeti jelentőségénél fogva – ritkaságszámba menő 18. századi hírlapnak a Szegedi Tudományegyetem Egyetemi Könyvtárában fellelhető példányait. Elsőként az 1780. január elsején induló, Pozsonyban Patzko Ferenc Ágoston pozsonyi nyomdász által kiadott és Rát Mátyás evangélikus teológus által szerkesztett Magyar Hírmondó 1780. évi teljes évfolyamának bemutatására kerítünk sort, melyre egy kötetbe kötve, 848 oldalon, az SZTE EK Folyóirat Raktárában (helyrajzi száma: 50291; lelőhelye: J/FI) találhatunk.